

Fruchtige Sommersaucen

Pfirsich-Chutney



125 g Rosinen
1 kg Pfirsiche
400 g Rohrzucker
3 dl Essig
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Ingwer
1 Zimtstange

- Die Rosinen waschen und verlesen.
- Die Pfirsiche überbrühen, häuten, entkernen und sehr klein schneiden.
- Den Zucker mit dem Essig aufkochen, die Rosinen, den gemahlenden Ingwer, die Zimtstange und die Pfirsiche hineingeben und bei kleiner Hitze glasig kochen, abkühlen lassen.

Avocadosauce

$\frac{1}{2}$ Avocado, 2 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Crème double, Pfeffer, Cayennepfeffer, Salz, 1 Bund Petersilie

- Das Avocadofleisch auslösen, grob schneiden und pürieren.
- Mit dem Öl, den Zitronensaft und der Crème double zu einer glatten Sauce verrühren. Mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
- Die Petersilie kurz abbrausen und fein hacken. Unter die Sauce mischen.

Cumberlandsauce

250 g Johannisbeeren, 1 dl Wasser, 1 EL geriebene Schale einer unbehandelten Orange, 10 cl Portwein, 100 g Zucker, 2 EL Orangensaft
1 Prise Ingwer, Pfeffer

- Die Johannisbeeren mit dem Wasser kurz aufkochen und durch ein Sieb passieren. Die Orangenschalen in dem Portwein kurz dünsten.
- Die Johannisbeeren und die restlichen Zutaten dazugeben und auf kleiner Flamme eindicken lassen. Lauwarm Servieren.